



CHOCOLATE PEANUT BUTTER CAKE

für circa 20 Cupcakes oder Küchlein oder eine 26er Springform

Zutaten

350g Mehl

180g Zucker

80g Backkakao

20ml Buttermilch

150ml Sonnenblumenöl

150ml Sprudelwasser

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

Salz

100g dunkle Schokotropfen

½ Zucchini

Zutaten Frosting

150g streichzarte Butter

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

150g Erdnussbutter, cremig

+Erdnüsse zum Garnieren

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. alle Zutaten außer Schokotropfen und Zucchini mischen bis kein Klumpen mehr sichtbar sind und Bläschen aufsteigen
3. die Zucchini fein raspeln
4. die Schokotropfen und Zucchini nur noch unterheben und ein Muffinbackblech mit Muffinförmchen auslegen
5. mit einem Eisportionierer die Förmchen befüllen und für circa 25 min backen
6. anschließend vollständig auskühlen lassen
7. alternativ eine 26er Springform fetten und mit Backpapier auslegen und circa 45 min backen (Stäbchenprobe)

Zubereitung Frosting

1. die Butter für 5 min auf höchster Stufe ganz weiß und schaumig schlagen
2. Puderzucker dazusieben, Salz und Vanilleextrakt hinzufügen und aufschlagen
3. ein Drittel des Vanillefrostings in eine separate Schüssel geben und zu dem restlichen Frosting die Erdnussbutter mischen
4. in eine Spritztüle mit beiden Frostings befüllen und die Cupcakes oder den Kuchen verzieren

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

